

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur merupakan produk unggas yang cukup potensial dan merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna (Abbas, 1989). Menurut Whitaker and Tannenbaum (1977) dan Sudaryani (2003), kandungan gizi telur merupakan perpaduan yang serasi dan seimbang antara protein, energi, vitamin, mineral dan air.

Daya guna telur membuat jangkauan pemasarannya sangat luas, dengan konsumen yang berasal dari semua lapisan masyarakat, namun telur merupakan bahan pangan hewani yang mudah rusak serta mudah menurun kualitasnya. Secara empiris, konsumen cenderung memilih telur yang ukuran besar, namun mereka belum mengetahui apakah telur tersebut memiliki kualitas yang baik atau tidak. Selain itu konsumen juga sering mendapat telur-telur yang jelek. Untuk dapat memanfaatkan produk telur secara optimal, maka konsumen harus mengetahui apa saja faktor yang dinilai untuk menentukan kualitas telur dan untuk mengukur sejauh mana kualitas telur yang dipasarkan ke masyarakat.

Kualitas adalah kumpulan ciri-ciri suatu produk yang ada hubungannya dengan daya guna dan berpengaruh terhadap penerimaan konsumen (Kismono, 1999). Pendapat ini didukung oleh Abbas (1989) yang mengatakan bahwa, kualitas telur sebagai bahan makanan diartikan dengan sekumpulan sifat-sifat yang dimiliki oleh telur dan mempunyai pengaruh terhadap penilaian atau pemilihan oleh konsumen.

Secara keseluruhan kualitas sebutir telur tergantung pada kualitas telur bagian dalam yang meliputi ruang udara, putih telur dan kuning telur, sedangkan kualitas telur bagian luar meliputi kebersihan kulit telur, kondisi kulit telur, warna kulit telur, bentuk telur dan bobot telur.

Penelitian serupa dilaporkan Salatnaya (2011) yang mengkaji kualitas telur konsumsi di pasar tradisional Kota Manado. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas telur di Pasar Pinasungkulan memiliki kualitas yang baik dengan bobot telur 59,06 gram, nilai indeks kuning telur 0,35, nilai indeks putih telur 0,039, dan nilai mutu telur segar (*haugh unit*) 40,46.

Pasar tradisional merupakan salah satu tempat yang menjual telur ayam bagi masyarakat. Informasi ilmiah tentang kualitas telur yang dipasarkan di pasar-pasar tradisional di Kota Pekanbaru belum ada atau masih kurang. Berdasarkan uraian tersebut, maka akan dilakukan penelitian tentang Kualitas Telur Ayam Ras yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas telur ayam ras (bobot telur, indeks putih telur, indeks kuning telur, dan *haugh unit*) yang diperdagangkan di pasar-pasar tradisional di Kota Pekanbaru.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

Secara aplikatif, penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi konsumen untuk mendapatkan telur konsumsi yang berkualitas. Secara praktis, penelitian ini sebagai informasi tentang kriteria telur konsumsi yang berkualitas.

Secara akademisi, penelitian ini dapat membantu proses penyelesaian tugas akhir melalui penerapan budaya menulis untuk kalangan insan akademisi, dan di samping itu, penelitian ini dapat menambah perbendaharaan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang peternakan khususnya di UIN Suska Riau.